

رشيدة أمهاوش

أربعون وصفة خبز

خبز الساندوتش • البانيني • الشوارمة •
الذوق البلدي • المستورد • خبز اللب •
الخبز الكامل • بالحليب • خبز محشو...
خبز لكل الأوقات

خبز بالشوم

- 1/2 قاس من الشوم مفق
- كأس كبير و نصف من الطيب
- ملعقة صغيرة من خصرة الحمر
- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من الأعشاب المسحقة
- مثل البعثن الزعيترة، إكليل الجبل...
- ملعقة كبيرة من الزيت
- بيضة
- قليل من ثليب لدهن السطح

مدة الطهي: 20 دقيقة 10 وحدات



طريقة التحضير :



تسل الشوم، تصفيه إلى الطيب و تدع الكاسرول فوق النار حتى يتفحم الشوم و يصبح ليناً ثم تزيل من فوق النار.



عندما يصير الطيب و الثرم دافئين، تصيف الخميرة و تطحن الكل بمطحنة كهربائية.



في إناء، نضع الدقيق المفروم مع الملح، تجوف وسطه نضع الأعشاب المسحقة اليابسة ثم نعب تدريجياً بليب الطيب، الزيت و البيضة، نطاط الكل حتى يصير العجين متجانساً ثم تدلكه جيداً.



نقسم العجين إلى كويرات متوسطة الحجم (60 غ) و نصفها في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت، ندعها تخمر حتى يزداد حجمها ثم ندهنها بالطيب.



نشمتها ببطوط متقاطعة قصد تزيينها و نطاطها إلى الفرن الساخن درجة حرارته 220°C لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريباً.

خبز محشو بالموزاريلا

- بيضة مخفوفة لدهن التعيين
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- نصف كأس صغير من الماء الدافئ
- 200 غ من دقيق القمح
- 100 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (اختياري)
- ملعقة كبيرة من الزيت
- كأس من البامبروت الطبيعي
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- كأس صغير من الماء الدافئ

مدة الطهي: 20 دقيقة / 10 دسماد

طريقة التحضير:



نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء - نظيف - نخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض و الملح. نجفف الوسط و نصيف السكر الزيت، الخميرة المذابة ثم بعد ذلك البامبروت، البقدونس و باقي الماء الدافئ. نخلط حتى نحصل على عجينة متجانسة. نتركها حتى يصبح لياناً. نحتفظ به جانباً لمدة 30 دقيقة.



نبرق العجين باليد على شكل مستطيل، نضع قطع الموزاريلا متباعدة فيما بينها ثم نشي العجين من فوقها.



نقطع الخبزات المصنوعة بالموزاريلا على شكل موزاريلا. نمسحها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت أو الزيت. ندخن وجه الخبزات بالنفخ المخفض و نشغل الصفيحة إلى القرن الساخن درجة حرارته 180°C لمدة 20 دقيقة تقريباً حتى تتحمر الخبزات.



خبز بالحليب

- كلاس صغير و نصف من الحليب
- بيضة
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 400 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 40 غ من مسحوق السكر سميكة
- 50 غ من الزبدة المذابة

الخبز

- أضع بيضة مخفوقة

منه الطقم: 20 دقيقة 5 وحدات



طريقة التحضير :



في إناء نخلط، بخلط بيضي، كلا من الحليب البيشة و الخمرة حتى نحصل على خليط متجانس.



في إناء كبير، نخلط الدقيق مع الملح، السكر و الزبدة.



نفرغ خليط الحليب تدريجياً و نخلط حتى نحصل على عجينة لينة.



نذلك العجين جيداً و نغطيه ببلاستيك غذائي أو ثوب نظيف ثم نتركه جانباً.



نقسم العجين إلى قطع متوسطة، نحول كل قطعة إلى قضيب، نضعها فوق صليحة مدهونة بقليل من الزيت ثم نشق بقسم فتحات عميقة و متباعدة فيما بينها قصد التهوية. نضع بأصفر البيض و نخلط الصليحة إلى الفرن الساخن 220°C لمدة 20 دقيقة مع مراقبة الطهي.

خبز بحبوب الشوفان

- كأس كبير و نصف من الماء
- 200 غ من حبوب الشوفان (Oatons d'avoine)
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سميكة)
- كأس صغير من الحليب المساحق
- ملعقة صغيرة من الملح
- 300 غ من الدقيق الأبيض
- 1 لترين
- قليل من حبوب الشوفان

مدة الطهي: 25 دقيقة X 5 وحدات



طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، تسخن الماء، ثم تفرغ فيه حبوب الشوفان تدريجياً مع التحريك من حين لآخر حتى تتشرب الماء و تلتصق.



تذيب الخميرة في إناء صغير مع قليل من الماء، العافى، ثم نضيف السكر.



نضع حبوب الشوفان المرطبة في إناء و ندمعها جيداً. نضيف الحليب الساخن و الملح ثم نترج. نضيف تدريجياً الدقيق ثم غليظ الخميرة و ذلك جيداً مع زيادة الدقيق عند الضرورة حتى نحصل على عجينة متماسكة، نتركها يخمر لمدة 30 دقيقة في مكان دافئ بعد دهنه بقليل من الزيت.



نقسم العجين إلى أجزاء متساوية ونحولها إلى قضبان طويلة، نلصق كل ثلاث قضبان من طرف واحد و نشرح في خصرها و ذلك بمخالفتها بالتناوب.



نزين كل شقيقة عجينة بحبوب الشوفان و نضعها فوق صفيحة مدهونة بالزيت ثم نتركها تخمر مرة أخرى لمدة 15 دقيقة. نضعها الفرن الساخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة حتى تتحمر قليلاً.

بطيوط بيذور الكتان



- 500 غ من دقيق القمح الكامل
- 200 غ من الدقيق الأبيض
- 75 غ من مسحوق بذور الكتان
- ملعقة صغيرة من مسحوق القناع
- ملعقة صغيرة ونصف من الملح
- ملعقة صغيرة ونصف من خميرة الخبز
- كادي كبير ونصف من الماء الدافئ

20 دقيقة

طريقة التحضير :

في إناء نضع كلا من دقيق القمح الكامل، الدقيق الأبيض، بذور الكتان، القناع، الملح و الخميرة، نضيف تدريجيا الماء الدافئ مع التحريك حتى نحصل على عجينة متماسكة، نذلك جيدا و نغطي بمشيل ثم ندم بخمر لمدة 15 دقيقة.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوزق العجين بالمللك (4 ملم)، يكأس صغير نقطع دوائر البطيوط. نضعها فوق منديل نظيف و نغطي بخمر ثم ندعها تخمر. نسخن مقلاة ملساء على نار متوسطة، نضع الحبيزات إنطهر و نقلبها مباشرة عند انتفاخها لكي لا تلتصق.

22

خبز بيذور الكتان



- 500 غ من الدقيق الأبيض
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كادي كبير ونصف من الماء الدافئ
- ثلاثة سميرة من بذور الكتان

مدة الطهي: 25 دقيقة 3 وصفة

طريقة التحضير :

نخوف وسط الدقيق و نضع الملح و الخميرة ثم نصب الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة. نضيف إليه بذور الكتان و لذلك جيدا حتى يصبح ليئا (يمكن إضافة الماء عند الضرورة)، نغطيه بعنديل و نحتفظ به جانبيا لمدة 15 دقيقة.



نخمر من العجين ثلاث كريات، نيسكل واحدة و نلفها حول نفسها لنحصل على قضيب. نغطها في بذور الكتان و نطبخها بثوب نظيف حتى تخمر، نشقها بواسطة سكين حاد قصد تزيينها. نطبخها في فرن مسخن و مشتمل من الأسفل فقط بدرجة حرارة 220°C لمدة 30 إلى 25 دقيقة حتى أسهى و تخمر.

23

خبز بالفلفل الأحمر

- 500 غ من الدقيق الأبيض.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر (الخميرة).
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز.
- كأسان صغيران من الماء الدافئ.
- حبة فلفل أحمر حامض.
- و مقرونة.
- قليل من القليب.

مدة الطهي: 20 دقيقة X 12 وحدة



طريقة التحضير :

في إناء، تقمع الدقيق، نجوف وسطه و نصيف كلا من الملح، مسحوق الفلفل الأحمر و الخميرة للذابة في قليل من الماء الدافئ، نصب الماء الدافئ تدريجيا و نخلط حتى نحصل على عجينة.

نضيف القليل الحار المبرور و نعيد انك مرة أخرى حتى يتجانس الفلفل مع العجين، من الأحسن أن نضع تقارنا و ذلك.

ندهن الصفيحة بقليل من الزيت، نقسم العجين إلى كويرات نمدوها قليلا و نيسطها ثم تصفها في الصفيحة. لغطي الضخبات بمسيل نظيف و ندعها تخمر. بعد ذلك ندهن وجه الخبزات بقليل من الطيب و نشقها بسكين قصد التزيين، ندخلها إلى الفرن الساخن درجة حرارته 220°C لمدة 20 دقيقة.



خبز بالطماطم المحققة

- صلعقة صغيرة من خميرة الخبز.
- 225 غ من الدقيق الأبيض.
- نصف صلعقة صغيرة من الملح.
- 100 غ من الزبدة المذابة.
- 3 ملاعق كبيرة من القليب.
- بيضتان.
- 40 غ من الطماطم المجمعة.
- مقطعة إلى قطع صغيرة (متوفرة في الملات التجارية).

مدة الطهي: 20 دقيقة X 9 وحدات

طريقة التحضير :

نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ. في إناء نخلط الدقيق المخفول و الملح، نجوف الوسط و نصيف كلا من خليط الخميرة، الزبدة، الطيب و البيض. نستمز في الخليط حتى نحصل على عجينة متجانسة.

نضيف الطماطم المحققة ثم نعيد ذلك العجين لفترة قصيرة و نحتفظ به جانبا لمدة 30 دقيقة ليخمر.

نحضر كويرات من العجين، نصلفها فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. يسكن، نشق ثلاث مرات كل كويرة لإعطاها شكل مروحة و ندعها تخمر مرة أخرى لبضع دقائق. ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 20 دقيقة تقريبا أو حتى تتشقق و تتحمر.



خير رطب بالجبن



46

- 500 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر اسبند
- ملعقة صغيرة من الملح
- قليل من الغلغل الكشمود الأبرار
- كأس كبير من الماء الدافئ
- 150 غ من الجبن الأحمر المبروم (Emmental)
- قليل من الزبدة
- قليل من الماء
- 30 غ من الجبن المبروم (Gruyère)

مدة الطهي: 25 دقيقة 12 وحدة

طريقة التحضير



نضع الدقيق في إناء ونجوف وسطه، نشيف الخميرة، مسحوق السكر، الملح و الغلغل الأسود ثم نفرغ الماء الدافئ مع التحريك حتى نصل على عجينة متماسكة. نضيف الجبن المبروم و نلصق العجين جيدا ثم نتركه يثخن.



نعيد ملء العجين و نحضر عنه قضباناً طويلة نضعها في سقينة مدهونة بقليل من الزبدة و ندعها لتخبز مرة أخرى. نخلط البيضة مع الماء و ندعن بها التخبز ثم نرشه بالجبن المبروم، ندخل الصينية إلى الفرن الساخن بدرجة حرارة ما بين 180°C و 200°C لمدة 25 دقيقة.



إقتراح : خير بالجبن



نخلق جيدا بيضة مع ملعقتين كبيرتين من الماء و ندعن به خير الباتيني (أنظر الصفحة 33). نضع الخير المدهون فوق سقينة قرين و نرشه بقليل من الجبن المبروم، ندخله الفرن مشعل من الأسفل فقط و مسخن بدرجة حرارة 220°C إلى أن يثخن.

47

خبز مضفور بالذرة والتابع



طريقة التحضير :

في إناء، تخلط كلا من دقيق الذرة مع التليق الأبيض، والملح، نضيف الزيت و نصف الكمية المائية في قليل من الماء الدافئ.

نفرغ العجين تدريجياً مع التحريك ثم نضيف الصل و حبيب التابع و نخلط جيداً لنحصل على عجينة متماسكة، نبلطه جيداً حتى يلبس.

نقسم العجين إلى أجزاء متساوية، نحول كل جزء إلى قضبان طويلة (20 سم) نثنيها على إثنين و نصفرها.

نضعها في صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ونتركها تخمر ليضع دقائق. ندخلها الفرن الساخن درجة حرارته 180°C لمدة 50 دقيقة.

- كأس صغير من الخثيب
- حلقمان صغيرتان من العسل
- ملعقة كبيرة من حبوب التليق (بدون البستون أو منور التليق)

- 130 غ من دقيق الذرة
- 170 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- قليل من الماء الدافئ

مدة الطهي: 30 دقيقة X 8 وحدات



خبز بالقشدة الطرية

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- قليل من الماء الدافئ
- 400 غ من الدقيق الأبيض
- 40 غ من مسحوق السكر (محببة)
- ملعقة صغيرة من الملح
- 30 غ من الزبدة اللينة
- بيضة
- 150 غ من القشدة الطرية

مدة التخمير: 30 دقيقة 2 وحدات



نثيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ و نحتفظ بها لمدة 10 دقائق. في إناء، نضع الدقيق الخفيف، نجوف وسطه و نضيف السكر ثم الخميرة، نحرك بأطراف الأسابع مع إضافة كلا من الملح، الزبدة، البيضة و القشدة الطرية. نستمر في الخلط حتى نحصل على عجينة متجانسة، نتركه جيداً و نتركه يخمر لمدة 10 دقائق.



نقسم العجين على شكل مستطيلين و نضعهما في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. ندفع الخبز بخمر مرة ثانية. نشقهما بسكين قصدة الزريرين و نضلهما الفرن المسخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 30 دقيقة تقريباً.

البطيطوط البلدي

- 250 غ من البطاطس الأبيض
- 100 غ من دقيق القمح
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- قليل من الماء الدافئ
- قليل من العسل و الزبدة

2 وحدات



نسلط الدقيق الأبيض مع دقيق القمح و للملح، نجوف الوسط، نثيب الخميرة في كأس ماء صافير و نفرغه على الدقيق، نعبث بترتيب الماء الدافئ و نسلط نذلك العجين جيداً حتى يصبح ليّناً (يمكن إضافة الماء عند الحاجة).



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نوزق العجين بالمدلك على شكل خبزة بسمك 0,5 سم، نضعها فوق منديل نجيل ثم نغطيها بآخر حتى تخبو. نسخن مقلاة سميكة ثم نضع خبزة البطيطوط لتطهى، نقلبها مباشرة عند أنتفاحها.

خمر سهنير كر

- ملععة كسره دو حشيرة الخمر
- 500 غ ماء تنقيق الاسفنج
- ملععة صغيرة و نصف دو بنج
- ملح صا: كيرين من مسجوى
- كاسك سنبده
- ستة
- 30 غ من الرينة بدهانه
- كاس صغير دو الخشب أو البصر
- نصف كاس صغير من لحم الدوايس
- قليل من اللحم
- جود السوسم حجلان
- مدة الطهي 25 دقيقة 10 و سلك



طريقة التحضير



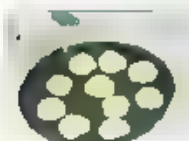
في رافعة صغيرة نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ، في إناء كبير، نخلط لتتفق مع الملح، بنجوف وسطه ثم نضع السكر و نصف سائل الخميرة نصف البيض و نخلط حتى نتجانس جميع العناصر و نحصل على عجينة مرمل.



نضيف الرينة بدهانه الطيب و لدهانه ذلك جيد حتى نحصل على عجينة لي.



محضرة كويرات من العجين، نضعها فوق صفيحة معدنية بلكين من الزيت و نتركها تحمر و يزداد حجمها



برش الكزبرة البقلة، برينها بحبوب السوسم و نخلطها لفرق لساناخن بدرجة حرارة 220° لمدة 25 دقيقة تقريباً حتى تتضج و تتحمر

خبز مشوي - خبز



52

- معلقة كبيرة من خميرة الخبز
كاسان صغيرين من ماء الدافئ
نصف كاس من السكر
« ع من الزبدة
علفمنار كبيرين من عسلجون البكر سميد
« ع من الدقيق الأبيض
لحمهم صغيرة من ملح

لشرح
بيضه مخموم
هيل من مسحوق السكر
سميد
هيل من زبد الكتان
عسل من زبد المصود
هيل من مسحوق العرمه

مذاق الطهي 25 دقيقه 18 وحدة

طريقة التحضير :

نضع الخميرة في كأس هاتين من ماء الدافئ، سلقه
جيد و نحفظ به لمدة 5 دقائق

في كاسوزل فوق من هاتين، نضع الطيب ثم نحرف
الزبدة و السكر مع التحريك، نضع دقائق في إثناء
نحفظ سلقه مع ماء نصف سميد ماء ثم نحفظ
نحفظ و نرفع ماء السلقه ندرجها معط بكل حبي
نحصل على خبز سميدك . نكهة جيد

نقسم الخبز إلى كويرات صغيرة، نعددها ليصير
تقريباً 10 سم تقريبا، نصلبها في صفيحة مدفونة
بطين من الزيت و نطبخها بمعدل، نضعها تحرق في
مكان دافئ لمدة 20 دقيقة. ندمى نضعها الخبز بالبيض
الحقوق و برش حسب الموقى سو. يحسوق السكر
بسنو الكتان، باحثة السوراء، و مسوق لقرقة

نضع للصفيحة إلى الفرن، نساخ بدرجة حرارة 200°C لمدة 20 إلى 25 دقيقة

53

خسرات العروش بالسكر

٥١٨٢ - فتح القم

— ۱۲۷ —

كأس سنجير من مسجون السجور ٢٨٨

- مصحف كأس نصعبر من الزميت

وخصب بطن من سكر الحاميل ١٩ ع

بصفاً وکیمو می خورید ملووی (۳) غ

تلاوت گنجۂ حسن خمیة نجف

ع حو الدقهلي الأسيوطي

نصفه منقعه حلقه من أبيض

مصدق کاغذی تصدیق ہو اکتب

$$\int_{-\infty}^{\infty} \delta(x) dx = 1$$

يَعْلَمُ الْغَيْبُ

واللغات كغيرها من اللغات

الحسين

مدة الطهي 20 دقيقة قبل 20 دقيقة

تقتصر الباطنية، نفعها، نسلتها و نسلها إلى
مكبات ثم مطبوعة مطبوعة

في إناه، نضع كلاً من البيض، مسحوق السكر، الزيت، سكر الفانيليا، خميرة الخباز و خميرة الجيرة. نخلط جيداً حتى نثوب العجينة و نخبزها و نخبز كل عاصم

في فيه نسيج اللينق بجوده وسطه خفيف الخلع
و اللطاس احطونه ثم نقرغ خفيف بمصر و نمرج
شده القصاص جند مع بعضي

نور ٤ الخنجر على تحالفه في ذلك جند الحصون على
عربي شمسند و بر حله منبني و مدققت به جاني
بدا 15 رقيب

محضر كويرات مسقرة من امكن، نضعها نخر في مسقرة موهنة عليل من اريت ثم نضبط عليها لليلة ٧-٨ في شكل حبيبات.

بعض التغييرات بالبيص الخلقية، وديها بظن من
السكر و نجلها القرن السادس بدرجة حرارة 180°C
لحد 20 دقيقة تقريباً حتى تنضج و تحمر



حبر باشكلاطة



طريقة التحضير :

نذيب الحديرة في ثلث كمية العليب الذي هو في كلسول
عليب الزبدة، فوق ثلث هادئة، مع باقي العليب

في إناء نحط البقيق مع مسحوق السكر و الملح
مجوف وسطه ثم نترك خليط الحديرة و الزبدة بلزابة
نظف جيداً بأطراف الأصابع حتى نحصل على عجينة
متناسكة و آيس، نغطي بمسحوق نظيف ثم نتركه يجمع
حتى ينضج حجه

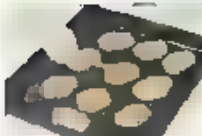
نأخذ العجين جيداً مع إضافة حبوب الشكلاطة (يسكن)
تمويضها بالشكلاطة المصنوعة نلصق العجين، إلى قطع
متوسطة و تحولها على شكل شبه أسطواني نضعها
في صفيحة مغرب بقليل من الزيت و نخبها بحمى مرة
نرى نضع بقائق

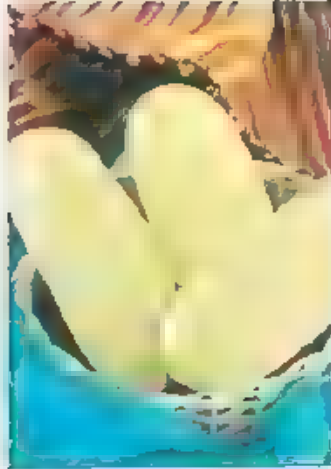
نضعها في صفيحة الخفوق و يسكن حار مثليها مزين
مسد بريمنها ثم نضعها في الفرن الساخن بدرجة حرارة
200°C حتى تنضج و تقصر من الفرق و ذلك لمدة 15
دقيقة تقريباً

ع من مسحوق السكر
مستطع
ع من حبوب الشكلاطة
نخبها بدرجة

صنعنا كسرة من الحديرة الكبير
ع من خبيث الدقيق
ع من السكر
ع من السكر الأبيض

سنة العالهي 15 بقليل 10 وحمل

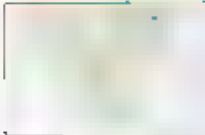




حز السنني

- صنعته كبيرة من حميرة الجبل
- اللثة من البيض الأبيض
- منقعه صغير من الملح
- كأس كبير من عسل من ماء الدافق
- مدق طوي ٦ ملعقة ٤ وسادة

طريقة التحضير :



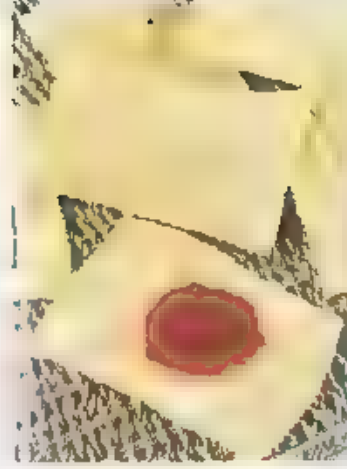
يديي لصيرة في قلوب من الالاف:



حزف وسط الفخار صنع الملح و ماء سائل
الجميرة صلب بطريق الاصابع تجعل على عجبي
معدنك بذلك جيداً حتى يصبح لنا (ممكن صناعة
الاء بعد الصلابة) يعني العجبي يتو. نظيد نركه
يعدر يصنع بقاءو



سحقو أربع كويرات من العجبي و نمدفها على شكل
قضيبي، نطفيها بآلوب و نتركها بغير مرة ثانية حتى
يتضاعف حجمها. نخلها الفرس الساخن بدرجة حرارة
200°C لمدة 15 دقيقة فقط و نخرجها قبل أن يحمر
نترك الفيز يبرد و نمتصله. يمكننا الاحتفاظ به في
كس بلاستيكي في المجمد إلى حين استعماله.



حز أريم

- 2000 غ من الدقيق الأبيض
- 200 غ من دقيق القمح الكامل
- شعيرة صلبة من الملح
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير من ماء الدافق
- معدق طوي ١٠ ملعقة ٤ وسادة

طريقة التحضير :



في إناء، نضع الدقيق الأبيض و القمح الكامل، نجوف
الوسط و نضيف الملح، زيت الزيتون ثم نضيف ماء
نمزجها مع الخلط حتى نحصل على عجبي أبيض
به جانب يصبح مائل



نوز طاولة مرصوشة نطيل من الدقيق موزة العجبي
بأنناك نحضر سمكه 0,5 سم تقريبا ثم نطعمه على
شكل مستطيلات و نطفيها بآشوكة



نوز صفيحة مدهونة بآشوكة من الزيت صوف لمين
و نضعه بآشوكة من الزيت ثم نضعه في الفرن الساخن
بدرجة حرارة 200°C لمدة 20 دقيقة

خبير لبناني

١٠٩ غ من العقيق الأبيض
منعقه صغيرة من مدح
منعقه صغيرة من مسحوق السكر
منعقه كبيرة من عصارة الخبز
منعقه كبيرة من رمت الزيتون
كمون كبير من ماء الدافى

منه الطهي ٢ ملل ١٠ وسمت

في اناء بخلط العقيق واللبن مضيفا اليهما كلا من السكر
للخميرة و رمت الزيتون ثم تفرغ الماء الدافى شريفا
و بخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة، فذلكه جيدا
حتى يبين، تتركه بخرارعة ساعة تقريبا

بعد ان ذلك و محصر كويرات صغيرة من العجين ثم يورقها
بالدلك ليصير سمكها 2 ملم تقريبا

يسخن الفرن بدرجة حرارة 200°C و ترش صليحة من
بقايل من الماء

يضع العسر فوق الصفيحة و يمدد إلى القرن السادس
مدة 8 دقائق حتى يتفتح دور أو يطوي كاي (تكمل طويته
عند سكونه)

١٠٩ غ من دقيق القمح الحنظل
24 غ من العقيق الأبيض
ملعقة صغيرة من مدح
كمون صغير من ماء
منيل من العقيق

١٠ وسمت

يخلط في اناء كلا من دقيق القمح الأبيض و الملح
ثم تفرغ الماء الدافى شريفا مع التحريك حتى نحصل على عجينة
متماسكة، فذلكه جيدا حتى يبين

محصر من العجين كويرات صغيرة الحجم ثم يورقها في
العقيق الأبيض ثم يسطحها جيدا بالذلك ليصير سمكها
2 ملم

في مقلاة ساخنة و مغطاة يطهى العسر اثنى عشر حتى يتفتح
قليل و يتركه من الجهة الأخرى مدة بقية تقريبا

تربل الخبز من فوق القلاة و تضعه مباشرة فوق النار
حتى يتفتح أكثر و يتركه من الجهة الأخرى ليكتسب بونا
بينا من الجهتين

خبز لبناني

100 غ من الدقيق الأبيض
منعته صغيرة من ملح
منعته صغيرة من مسحوق السكر
منعته كبيرة من خميرة الخبز
منعته كبيرة من زيت الزيتون
كمون كبير من ماء الدافئ

مدة الطهي 3 ساعات 10 ومنت

في إناء، نخلط الدقيق واللبن مع صفياب اليد، كلاً من السكر والخميرة و زيت الزيتون ثم نخرج الماء الدافئ نرشحها و نخلطها حتى نحصل على عجينة متماسكة، نملأها جيداً حتى يمتلئ، نتركها بخمر لمدة ساعة تقريباً

بعد ذلك، نحضر كؤوساً صغيرة من العجين، ثم نوزقها باليد، نضعها في صحن 2 عند تقريبا

نسخن الفرن بدرجة حرارة 200°C و نرش صفيحاً من

نضع العجين فوق الصفيحة و نملأه إلى القرن السادس لمدة 3 دقائق حتى يتفتح دون أن يطوي كلاً (تكمل طويته عند سكونه)

100 غ من دقيق القمح الحنظل
24 غ من الدقيق الأبيض
منعته صغيرة من ملح
كمون صغير من ماء
منيل من الدقيق

3 ساعات 10 ومنت

نخلط في إناء كلاً من دقيق القمح الأبيض و الملح ثم نخرج الماء الدافئ نرشحها مع الحرك، حتى نحصل على عجينة متماسكة، نملأها جيداً حتى يمتلئ

نحضر من العجين كؤوساً صغيرة، نوسعها الحجم برفقاً في الدقيق الأبيض ثم نسطحها جيداً باليد، نضعها في صحن 2 باليد

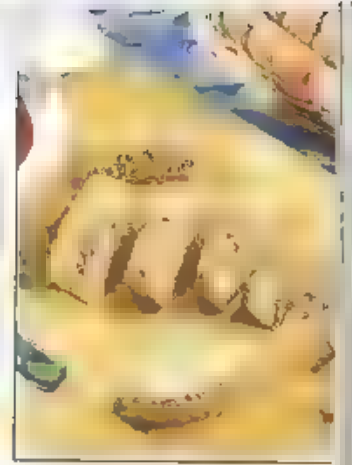
في مقلاة نحضر ماء و ملحاً، نطهي العجين حتى يتفتح قليلاً و نملأه من الجهة الأخرى مدة دقيقة تقريباً

نزيل الخبز من فوق الموقد و نضعه مباشرة فوق النار حتى يتفتح أكثر و نملأه من الجهة الأخرى بكمية بومياً بومياً من الجهة

خبز بالكشمير

- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبد و نصف من ماء العاصي
- ١٠٠ غ من قيق الشجر نكهة
- ٢٠٠ غ من دقيق المذبح
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
- ١٠ غ من الكاشير مقلع

مدة الطهي 20 دقيقة + ١٠ دقائق



طريقة التحضير :

نذيب الخميرة في قليل من ماء لداق، في ماء، نضيف
بقي الشعير مع دقيق نضج و الملح، ثم نضيف السكر
و خلطه جيداً. نضيف باقي ماء تدريجياً و نخلط
حتى نحصل على عجينة متماسكة، نتركه قليلاً

نضيف للكشمير المقلع إلى قطع صغيرة و نذاك العجين
مرة ثانية بنضج دقائق، نضعه في قوالب

نقسم العجين إلى أربع أجزاء متساوية نحوي كل جزء
في قوالب خبز مع نضعه في صفيحة فرن مدهونة
مقلع من أربع إلى خمس دجيم حتى نضاعف
حجمه ثم نشق بمسكين فتحات عميقة و متباعدة جيداً
بينها قصير القريب و سطحية في الأخرى المسمى بدرجة
حرارة 220°C لمدة 25 دقيقة



خبز الحشخاش

- ٢٠٠ غ من دقيق القمح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من زيت الأسود
- ملعقة صغيرة من بودرة الكافور
- ملعقة كبيرة من حبوب الحشخاش
- ١٠ غ من الزبدة صلبة إلى مكعبات
- سكر
- كأس صغير من لبن
- حبوب الحشخاش ١٠٠ غ

مدة الطهي 20 دقيقة + 10 دقائق



طريقة التحضير :

في إناء، نغوي كل من دقيق و نصف خميرة الخبز
نضج، الفلفل الأسود، الكافور، حبوب الحشخاش
و الزبدة. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجينة

نضيف البسطة و نضيف الطيب تدريجياً ثم نذاك حتى
نحصل على عجينة لين

نحضر من العجين كريات متوسطة الحجم، نضعها في
صفيحة فرن مدهونة بقليل من الزيت ثم نمدد طرفيها
نحصر على شكل بيضاوي، نرشها بقليل من حبوب
الحشخاش و نضعها في الفرن المسخن نرجع
حرارة 200°C مدة 20 دقيقة



خبيزان محشوة بالمربي

١٠) ٥ من الزبدة	مجمعة محشوة
3 من السكر الأبيض	مصنوع من العسل
مسيرة خضراء معكوكمة	نعم
مسيرة كبيرة من طيور البحر	ع من الدقيق الأبيض
كافر صغير من الخبز 5 من	خبز ملح
خمس	كبس من سكر الفانيلا غ.
طرس الصراولة	١١) ع من مسحوق السكر مسبد
منه التين ١٠) حلة 2٩ وحدة	



طريقة التحضير

في إناء، نخلط الدقيق مع الخبز، نخفف وسطه، نضيف
كلاً من سكر الفانيلا، مسحوق السكر ثم الزبدة، نخلط
بأطراف الأصابع لتمسك على عجينة مرمل.

نضيف صفر البيض للفترة الحامض، الحبيرو ثم
العسل خرسا و حطه من حديد الحصى على عجينة
متماثل، نذلك و لقطه ثم تدعه جمر لمدة 20 دقيقة
متردد.

نور المبيد رقيق، بالذاك مرق مدونه مرشوشة بقليل
من الدقيق ثم نلقه إلى أشوطه طويله و تضع مقدار
منطقة صغيرة من المربي في أسفل الشرطه.

نور لعجينة مرتين على المربي لتحصن على تشبيد،
نقطع لقمها و نصلقها في صفيحة مدقونة بقليل من
الزبد او الزيت و نضعها على النار لقمها.

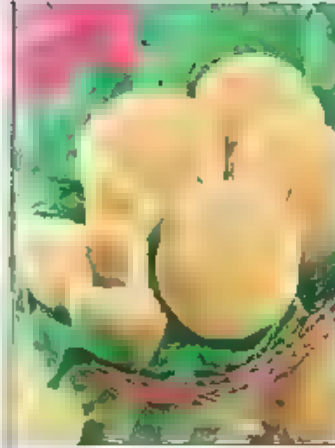
صعد قليلا على المصير بالأصبع من المربي لكي لا
يبرد أيوني صعدا تقشر حبة أخرى لمدة 15 دقيقة.
نضعها بالبيض المصوق و نصلقها للقرى الساخن
درجة حراره 100°C لمدة 20 دقيقة بعد خرجها
من الفرن نرشها بسمك من نوره.

نقوم بفتح حشو الحبيرو. كذلك نضع طويته من شكلها عوض بر.

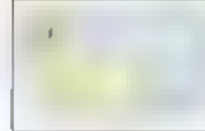
خمر السמיד

100 غ من دقيق السميد
+ ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
ملعقة صغيرة من ملح
ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
حبة
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- كأس كبير و عمق من ماء الدافئ
- ملعقة كبيرة من بودرة القدر
- كأس صغير من زيت الزيتون
مدة الطهي 25 دقيقة X 8 وحدات

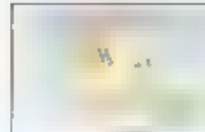
طريقة التحضير :



في باء، نخلط دقيق السميد مع الملح، نضيف الدقيق الأبيض، السكر و الخميرة ثم نفرغ الماء تدريجاً مع التحريك.



نصف موزة خميرة و زيت الزيتون نعيد الخلط و ادلك حتى نحصل على عجينة متماسكة و لينة.



نخضع من عجينة خميرة صغيرة موزة في دقيق السميد و بسطوا قليلاً ثم نضعها فوق سقينة موزونة نغلي من برت نضعها نضع لمدة 30 دقيقة نضعها في الفرن لساعات بدرجة حرارة 220°C مدة 26 دقائق تقريباً حتى تنضج و نضع

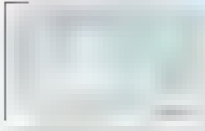


- 100 غ من دقيق الأبيض
- 200 غ من دقيق السميد
ملعقة صغيرة من ملح
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
+ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
كأس كبير و نصف من ماء الدافئ
- كأس صغير من خميرة الخبز
خبز من الماء

مدة الطهي 25 دقيقة X 8 وحدات



في ماء، نضع الملح، الدقيق الأبيض و دقيق الشعير نخلط و نصف من الخميرة و زيت الزيتون ثم نفرغ الماء في مزيجها مع الخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة. نضعها حتى نضعها في الماء (نضع في كوب خد العجين بالخميرة مسبقاً) نضعها في الفرن بدرجة حرارة 220°C مدة 26 دقائق تقريباً حتى تنضج و نضع



نقسم العجينة إلى كويرات، نضعها في الفرن بدرجة حرارة 220°C مدة 26 دقائق تقريباً حتى تنضج و نضع



نضع الحبيبات في صينية موزونة نغلي من الزيت نضعها في الفرن بدرجة حرارة 220°C مدة 26 دقائق تقريباً حتى تنضج و نضع



خير المحسنين ما به منجى لأحضر

$$= \frac{1}{2} \pi \omega_0^2$$

صفتها كثيرة في حشرة الخمر
 > كروني صغيرة من لد الخافض
 (ال) > حر الفقيح الأبرج
 حشرة صغيرة من حناج
 > ملاقي كبيرة من رب الزمرد
 = حشرة كبيرة من الاعشاب يسمة
 الياينة

(أ) > من الزمرد الأخضر نعل مواء
 صفته صغيرة من صفات المغني الحار
 الياينة
 معقة كبيرة من زيت الزمرد
 ختم
 بنسة مصحولة
 = > من اخضر الجرموم

عدد الخلفاء 20 طبقا لـ 15 وصفا

طريقة التحضير :

بنيب الخميعة في كأس صغير من ابناء الدافق و في
إنا، حطاط الزبير مع الذي، بوب وبطه ثم نصيف كلا
من سائل الخميعة، ويت الزبور والأعشاب المسحه
نفرغ انا الخميعة نويجها مع التحوك حتى تحصل
على عجى مجانس، دلتك جندا

وقد أدى ارتفاع الأسعار و انخفاض
في حصة كهربائية مع مجرى الطفل الحار و ريت
الريتر حتى يصير على شكل خيط أملس

محسوس كميوت من العجين و تصفها في صفيحة
قوب سكرهه و محسوس كل وحدة سائلة صفيرة من
الزيتس المتأخرو



بدرجہ حرارت 190°C مدد 20 دقیقہ

حلى سائر حبات الحصى



مجموعه كبيره ونصف من خميره كبيره
كاس صغير من ماء الدافى
١٠٠ غ من النبق اليابس
مجموعه صغيره من ملح
١٠٠ غ من المرقح الاحمر المسلوخ
كاس كب من الماء بمراس يومه المرقح

١٠٠ غ من
مجموعه صغيره
مردور المرقح الاحمر

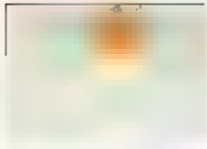
مردور الطهي "٢" برفقه ١٠٠ غ وند

طريقة التحضير :

نحيد خميرة في كاس صغير من ماء الدافى، مقلط
جيد و نحتفظ به لمدة ٥ دقائق. في اناء كبير، نضع
النبق، المرقح مع الملح، مجوف وسطه ثم نلوح سنكل
لخميرة.

نضيف للقرح المسروق إلى الدافى و نلوح الماء الدافى
أو ماء طهي القرح سرجنا مع الحرات حتى نحصل
على عجين ممرور. بذلك جيداً مع يديه و نحتفظ به
جانبا يحدو.

نحضر من العجين كويرات متوسطه الحجم، نصفها
موقى مطبحة مدهونة بثلث من الزيت و تدعها بخر
مرقثانه لمدة ١٥ دقيقة ادهن كويرات العجين بالبيض
مخلوق و يزينه بيذور القرح الاحمر. نسلخها القرح
المسلخ من درجة حرارة 220°C لمدة 20 دقيقة



نصائح و مكونات الخبز الرئيسية

التفتيق أو تفتيق القمح هو السكر الأبيض اللين و يحتوي على الألياف. يبرويندت السكريات البطيئة و مدافع عنه أخرى يمكن صلف صند ندر من التفتيق هي الوصفة لإعداد الخبز مكبه حاصه

الحج يصاحبه إلى القدة السي يعطيه الحج الجوز فهو يمدد يصح في تليج عجيج كما بلع دورا في سحجير و كتحريج

الحميرة مستعمل نوعين من الحميرة الحميرة الطرية أو الحميرة الجافة كما كما تذييل في قليل من الماء الزبداني أو الحليب، مهمة الحميرة تكسر في سحجير العجيج، يجب الاحتفاظ بالحميرة الطرية في العلاجة و في علة محكمة الإغلاق.

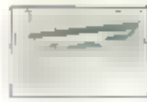
السكر يجب استعماله في جميع الحالات بكمية قليلة، لا يمتطي أي مذاق لكنه يساهم في عطاء القشرة لونا ذهبيا يمكن استعمال السكر الأبيض، الأسمر أو العسل.

لبانة التفتيقية مستعمل إما زيت البانينا أو زيت الزيتون في بعض الوصفات لإعطاء نعيم مذاق خاصا. يمكن كذلك استعمال الورد، تساعد نوات التفتيق على عطاء نعيم لونا ذهبيا، يمكن أيضا أن تصيف بعض أصناف العجيج.

الذلك هي الطريقة المهمة لتحضير العجيج، لأنه يمزج جميع مكونات العجيج، ويساعد أيضا في تسليها و إعداد الخبز لونا حليفا ومميزا

بناءا لذلك يجب في سدد العجيج بالكف من حين لآخر مدة لذلك سدد من 5 إلى 10 دقائق. في بعض حليب العلك يجب أن يكون العجيج سدا و صماسا ثم يمدد على شكل كرة إلى كان العجيج يلصق الأسدي يمكن إصاحبه قليل من تفتيق

ننحصر عند الانتباه من ذلك، نضع كرة العجيج في يداء موشوش بقليل من تفتيق و مبعون بقليل من الزيت نعطيه بمسحوق أو بيلانسيت غذائي و نحفظ به في مكان دافئ حتى يمدد علف حظه و قبل تحضير العجيج على الشكل الموعود فيه نعيد ذلك عدة دقائق و عدة فط (إزالة القار للوجود رجلاه).



لكي ندس طعم الخبز بفايز، يمكن أن نضيف إلى العجيج كلا من سلاز و التواك الجافة لتأدية فهي صحية و غنية بالفيتاميب و البترويوم

الور بسم بسمين مثليه و بطح و عومش يمكن استر بسمه

الور مفعول يطح مع العجيج كما يوزن به قبل يخلطه إلى القرص

الفلر للسن، أي كاكاز، يجر و يقشر لم يضاف إلى العجيج كاملا أو مقشرا

يدور القذع ساد مفسد يخط مع العجيج أو يوزن بها بطح

الجوز (الكوكاز) يخلط مع العجيج مبرمش

ساج يعل يضاف إلى العجيج يا حوييا و محربة

هستر يعل شير به سمي سمد على شكل سوي و سمد تخططه بم خط مع العجيج

بسم (السنل) عسل ر يعل ثم يعل يضاف إلى العجيج أو يوزن به بطح

كاجو (الكوكاز) يضاف إلى العجيج كاملا أو مقشرا

السسم الأبيض (بسملان أبيض) يوزن به العجيج لطف

يدور عباد شمس (وريد) سمد مفسد مع العجيج أو يوزن بها بطح قبل سطي

الور س يوزن به العجيج أو يضاف مع إصاحبه

سمر دريل به سمد و نعطيه قضا صليحة بسطها إلى العجيج

كحشش (الباقير) يضاف للعجيج أو يوزن العجيج

الرقوق الحاد سمد موزن به التوة و نعطيه لطف صغيرة بم تصفيه إلى العجيج

تكون يصاحف كحشش إلى العجيج ر كسود

الذي الحاف (الريجة) بسحه و نعطيه إلى قلم صافية ثم نعطيه مع العجيج

يدور الكت ارميه الكت سمد عجور لرميه أو بطح و مخلط مع التفتيق

العج الحاف (الزيب) حصة و سمد جيد ر صفيه إلى العجيج

لنوراني (القرطال) يخط مع العجيج و يستعمل للترتيب

الشمش الحاف بسعه يمتدك تفتيق و تقطعه إلى قطع صغيرة

الصبة السوداء (السلونج) تخط مع العجيج كما يستعمل للترتيب



خبز بالزيتون لاسود

كأس كبير ونصف من ماء الدافئ
- 4 غ من الزبد المذوب الأسود بول
ماء و ملح

1 ك من الدقيق الأبيض
- منقعه صغير من حببة خمر
4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
جلاء صغير من الملح

بعد الطهي 20 دقيقة 18 وحدات

في ماء جاف وسطح الدقيق نصف الحبة زيت
الزبد و الملح ثم يفرغ ما زاد في مع التحريك حتى
يختص على غير تماسك، نصف كوب الطهي
و بذلك نحصل خبزاً يقطع بمعدل طفيف ثم نتركه
سحر لمدة 30 دقيقة

نخضع من الحبة كوبين بترسطة نحجم نصفها
في صحنه مدهون قليل من الزيت مدعها بعد
مرة اخرى هذه ساعة سيجي حاد شغف قمت
الزبد و مدعها، نضع اساسي درجة حرارة 220°C
لده 20 دمه

المرح - للحصول على الخبز حمر بالزيتون

نقسم العجينة في ثلاث قطع و نوري كل واحد على
شكل مستدير نضع بالطين نكهة كمية الزيت و نلفها
على شكل قضيب نصف التماسك في الصفيحة
ثم نلفها و ندعها تضر مرة اخرى، بعد ذلك نشقها
بمكي حاد و نضعها إلى الفرن لمدح يدوية حرارة
220°C حتى يطهى لمدة 20 دقيقة تقريباً

حیر بحیثیون امصل و الحس

اصلي بيده بعض القوم

2. 214

(١٦) ع من دلهو القعج نصل

مجلسه تاسیس و تاسیس

• ملأه من مسكوك السكر

عبد الله بن عبد الرحمن النخعي

= ضلع کپورت تھلہ سے مشرق

كاتب تكميل الیہ السلام

١- حيث تموسمته في المصنوع

الحمد لله رب العالمين

منطقه کبیرد ص ۱۲۱۵

منهج و فلسفہ اسلام

بسم الله الرحمن الرحيم

ملاكو كميرة من شور في القنطرة

ایضاً

(لا أعرف من يحب المصروف)

جند الطيور "ق" بقعة X لا وجه

طريقة التحصين

العجوة في بناء نظام التزييق مع الملح، عجوة وسما
و يفسد كلا من السكر، للفلفل الأسود و القوية
ثم نضيف الماء الدافئ تدريجاً، لذلك حتى نحصل
على عجوة متماسكة. نحتفظ به جانب حتى نقرر
و نطلب على حجمه.



الخطوة : في مقالة فوق النار نضع الجسم المقطع مع الزئبق ومرش مسطح و القفل لأسفل. تحرك من جانب لأخر حتى يصبح بون لنعمل شغلا سائقا للبيضة. التقرير و البشوس مع التمرديد مدة للبقت.



فرعل خلافة من فوق انار و نصيب الجين المبروم تم
ففرجه جييا مع العصور



مشرق الحجى، نوى حارلة مشروبه يظلم من النوى
يقطعه إلى أشربة طوية، مضغ ملحقة صغيرة من
الضوء في أصل الشريط (نسخها) قليلا ثم تلف
تطبخ الحصى على شكل قصيب، يستعمل بنفس الطريقة
على بطن الحصى و تحضره نصفه. الفصيص في



تصليحاً منقوطة بغير من الرتبة و سوكك محضر مرد اخرى اسمها بشار
اسم بشار شوقا سميرد ميعاد كعب بيبي همد انويين فحل الصلصه
ساحر بدرجة حراره 180 مده 20 دقيقه بوير



حيز ب لبط طس

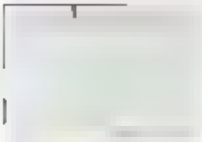


منطقة صغيرة و حجم من الخبز
رأفد صغيرة من الخبز
والجسدية
ملمعتان كبيرتان من يوزة غلب

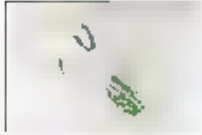
منطقة كبيرة من خبز البحر
رخ من الماء الدافئ
منعصان كبيرين من الخبز
رخ من الخبز الأبيض

مدة الطهي 25 دقيقة 16 وحدة

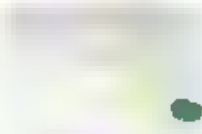
طريقة التحضير



نذيب الخميرة في الماء الدافئ ونحتفظ بها لمدة 5 دقائق تقريباً



نقطع الخبز إلى قطع صغيرة، نضعه في كأس كبير ونغسله بالماء عدة مرات متتالية



نغسل الخبز في الماء الدافئ، نشطفه بالماء، نأخذ الخبز ونضعه في الماء الدافئ ونغسله بالماء عدة مرات متتالية، نضعه في الماء الدافئ ونغسله بالماء عدة مرات متتالية



نقسم العجينة ونحضر ماء كويرات ثم نضعها في صينية مدهونة بقليل من الزيت، نغطي بخبز بخرابيط ونضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة، نخرجها ونضعها في الماء الدافئ ونغسلها بالماء عدة مرات متتالية

خبز بالتين الجاف

- 150 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (محببة)
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- كأس كبير ونصف من الماء الدافئ
- 100 غ من التين الجاف (المشريحة)
- مقطع إلى قطع صغيرة

مدة الطهي: 35 دقيقة



طريقة التحضير :



في إناء، نضع الدقيق الأبيض، ملح، نخوف وسطه ونضيف كلا من الملح، الخميرة، السكر وزيت الزيتون ثم نخلط.



نفرغ الماء الدافئ تدريجياً و نخلط باستمرار. نصيف قطع التين الجاف و نضعها في الخليط حتى نحصل على عجينة لينة ومتناسكة.



نضع العجين في قالب صغير مدحون بقليل من الزيت و نتركه يخبز حتى يتضخم حجمه. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 220°C لمدة 35 دقيقة تقريباً.

خبز اللب بالقرصة

- 300 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- 10 غ من مسحوق السكر (محببة)
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- كأس صغير من الماء 150 مل
- 50 غ من الزبدة
- 30 غ من بودرة الحليب
- ملعقة كبيرة من مسحوق القرصة
- قالب خاص بخبز اللب

مدة الطهي: 40 دقيقة



طريقة التحضير :



في إناء، نخلط الدقيق مع الملح. نضع في الوسط كلا من السكر و الخميرة ثم نفرغ الماء تدريجياً و نخلط نصيف الزبدة و نخرج الكتل حتى نحصل على عجينة متناسكة.



نضيف بودرة الحليب و مسحوق القرصة و نضعها في الخليط حتى يتجانس الكتل و يكون العجين.



ندهن القالب و غطاه بالزيت. نحول العجين إلى قطعة مستطيلة، نضعها في القالب و نغلق هذا الأخير. ندح العجين يخبز حتى يتضخم حجمه. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 40 إلى 45 دقيقة.

خبز الطوسط بالسبانخ

المعجن الأبيض :

- نصف ملعقة صغيرة من الخميرة
- قليل من الماء الدافئ
- 250 غ من الحبوب الأبيض
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (اختياري)
- ملعقة كبيرة من الزبدة الذائبة
- كأس صغير من الحليب

مدة الطهي - 35 دقيقة

طريقة التحضير :



المعجن الأبيض : نذيب الخميرة في قليل من الماء الدافئ، في إناء، نخلط الدقيق مع الملح، نجرف وسطه ونضع السكر مع سائل الخميرة و نمزج الكل، نضيف الزبدة الذائبة و الحليب تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة، ننتقل به جانباً.



المعجن الأخضر : نطحن السبانخ مع الحليب في مطحنة كهربائية، في إناء، نخلط الدقيق مع الملح، نجرف وسطه ونصب الخميرة الذائبة في قليل من الماء الدافئ، نضيف السكر، الزبدة الذائبة ثم نصب خليط السبانخ تدريجياً و نخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة و لين، نحتفظ به جانباً ليصبح ناعماً.



نورق المعجن الأبيض و الأخضر، كلا على حدة، باليد على شكل دائري و نضع المعجن الأخضر فوق الأبيض.



نلف الدائرتين لنحصل على قشيرة، ندهن القالب المخصص بخبز اللب و نطاه بقليل من الزيت و نرش بقليل من الدقيق ثم نضع فيه المعجن و نلفه، ندهن بخمر حتى يتضاعف حجمه ثم ندخله إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 35 دقيقة.

إقتراح : خبز الطوسط طبيعي

للحصول على خبز الطوسط الطبيعي تضاعف مقادير المعجن الأبيض و نتمتع نفس طريقة التحضير.



خبز بالكاشير والجبن



- 4 ملاعق كبيرة من الجبن الحكوك
- ملعقتان كبيرتان من الكاشير الحكوك
- وسمتان من خبز البانيني (ص. 33)
- بيضة مخموفة

مدة الطهي: 15 دقيقة X 2 وحدات

طريقة التحضير :



في إناء نخلط نصف كمية الجبن مع الكاشير. يمكن، نشق خبز البانيني بفتحات مائلة ومتباعدة فيما بينها ثم نملأها بخليط الكاشير و الجبن، ندهن الخبز بالبيض المخفوق، نرشه ببقاقي الجبن الموزون ثم نضعه الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 15 دقيقة تقريباً حتى يتحمّر. يقدم ساخناً.

خبز بالبقدونس و الثوم



- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 3صوص ثوم مهروس
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة اللينة
- وسمتان من خبز البانيني (ص. 33)
- بيضة مخموفة

مدة الطهي: 15 دقيقة X 2 وحدات

طريقة التحضير :



في إناء نخلط البقدونس مع الثوم و الزبدة، يمكن، نشق خبز البانيني بفتحات مائلة و متوازية فيما بينها، نملأها بملعقة صغيرة من خليط البقدونس. ندهن الخبز بالبيض المخفوق و نضعه الفرن الساخن بدرجة حرارة 200°C لمدة 15 دقيقة تقريباً حتى يتحمّر. يقدم ساخناً.

أربعون وصفة خبز



الفهرس

32	خبز أرز	02	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
33	خبز الكاشير	04	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
34	خبز الكاشير والجبن	05	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
35	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	06	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
36	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	08	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
38	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	10	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
39	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	11	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
40	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	12	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
41	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	14	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
42	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	16	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
44	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	18	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
46	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	19	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
48	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	20	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
50	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	22	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
52	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	23	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
54	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	24	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
56	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	26	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
58	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	27	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
60	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	28	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
62	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية	30	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية
		31	خبز بالقليل الأحمر الرئيسية